

七ツ山みそ

地域で育った食材を使用することで、
村の人々の充実した日々を支えることができます。
活き活きと手作りされた栄養たっぷりの食材は、
すくすくと麹菌を育て、おいしい麹ができます。
この地に伝わる、みんなが嬉しいみそづくり。



活き活き、 元気いっぱい。

歴史ある七ツ山婦人加工グループに
代々受け継がれてきた「七ツ山みそ」
は、麹菌を育てるところから始まる。
みそに使用する米は、昔ながらの掛け
干しによって仕上げられたもので、小
さな村の大きな自然の中で手作りされ
た栄養たっぷりのお米を使用している。
そうすることで、おいしい米麹ができ
あがり、この地ならではの味となる。

そんなみそづくりに勤しむ七ツ山婦
人加工グループのみなさんは、とにか
く元気いっぱい。俊敏な動きと手際の
良さには圧倒される。代表の日吉和美
さんは、「もう仕事をつくるのが大変
で。」と語りながらも楽しそうだ。その
姿を見ていると、活き活きと働くパワー
が、元気な麹菌を育てる秘訣なのだ。
ないかと思えてくる。元気な人が
つくった、元気な麹菌の七ツ山みそは、
日々の活力を支えてくれそうだ。



お好みに合わせてどうぞ。



合わせみそ

麦みそ

七ツ山婦人 加工グループ

〒883-1402
宮崎県東臼杵郡諸塚村大字七ツ山2054-2
☎0982-654071 (FAX兼用)

心に染み渡る素朴なみそを
ぜひ食べてみてください。



インタビュー動画を
是非ご覧ください。

